食器洗い乾燥機 ご使用ガイド

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

操作の手順

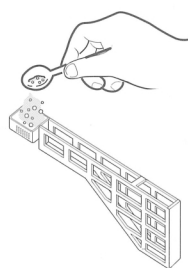
運転の前に

残菜フィルターが正しくセットされているか確認してください。

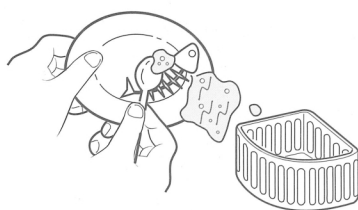
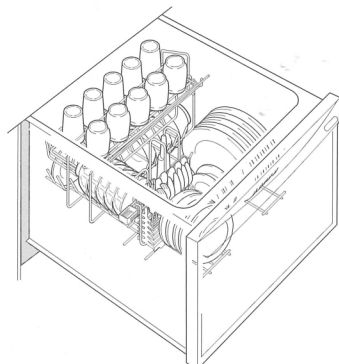
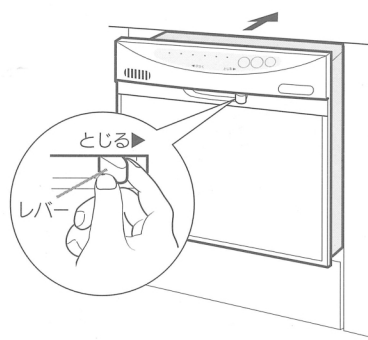
※給湯配管しているお客様は、給湯器の運転スイッチが入っていることを確認してください。(設定温度を60℃にしていただくことをおすすめします。)

1 専用洗剤を入れる

※予洗い、乾燥コースの場合は、洗剤を入れないでください。
付属の計量スプーン1杯分(油汚れの多い場合は1.5杯分)

専用洗剤を約5g食器カゴの洗剤入れの凹部分へ入れます。

運転終り

終了ブザーが鳴って、電源ボタンが「切」になり、すべての表示ランプが消えます。

2 残菜の処理をして食器をセットする

①ひどい油汚れや残菜は取り除きます。

②食器をセットします。
※裏面の食器の入れかたを参考にしてください。

③ドアを閉め、レバーを「とじる」の位置にします。

3 電源ボタンを押し、電源を「入」にしてスタートする

①電源ボタンを押し、電源を「入」にします。

②洗浄コースを選びます。

③スタートさせます。

後始末をする

⚠警告

食器の取り出し、残菜フィルターの掃除、お手入れは運転終了後30分以上おいて水槽内が冷えてから行う

●やけどの恐れがあります。

①残菜を捨て、残菜フィルターを洗ってください。

※中皿・小皿を取り出してから、残菜フィルターを取り出してください。

②本体に必ず元どおりにセットしてください。

※給湯配管をしているお客様は、給湯器の設定温度をふだんお使いの温度に設定しなおしてください。

必ず食器洗い機専用洗剤をお使いください。

一般の台所用洗剤では、泡が異常発生して正しく作動できなくなります。

フィニッシュ ボトルタイプ 800g入
フィニッシュ 詰め替えタイプ 800g入
●ダブルアクションパウダーで強力洗浄。

(仕様は平成16年2月現在のものです。変更する場合がありますのでご了承ください。)

操作パネルのなまえとスイッチのはたらき

※取扱説明書5～12ページをご覧ください。

スタート／一時停止ボタン

運転のスタート時および一時停止させるときに押します。

お 願 い

運転中にドアを開くときは必ずこのボタンを押してから、ドアを開いてください。

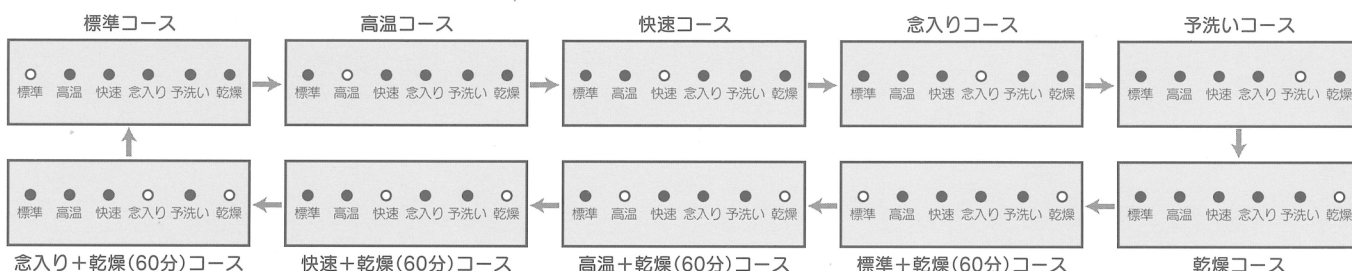
●一時停止させた後、再びスタートさせるときはもう一度押します。
●運転中はランプが点灯します。
●一時停止させたまま放置すると、30分後に自動的に電源が「切」になります。

電源ボタン

●電源の「入」、「切」をします。
●運転が終了すると、直ちに「切」になります。
●「入」の状態で放置されたときは、約5分後に自動的に「切」になります。

※運転中はコースの変更はできません。電源を「切」にして、再度はじめからやりなおしてください。

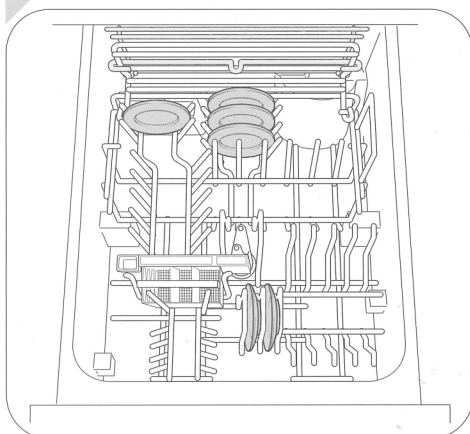
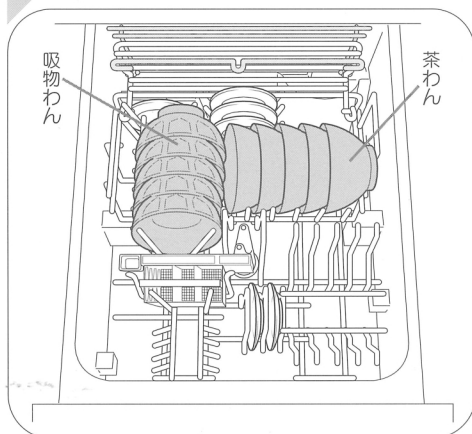
コ ー ス ボ タ ン

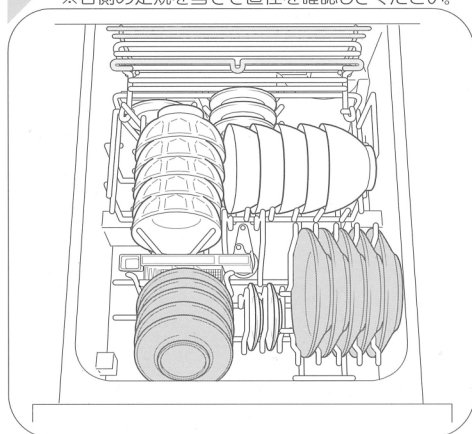
●汚れ具合に応じてお好みの洗浄コースが選べます。
●電源を「入」にすると、前回お使いになったコースになります。(初めてご使用のときは「標準」コースになります。)
●ボタンを押すと、他のコースが選べます。
●選択したコースのランプが点滅します。また運転時点灯します。

食器の入れかた

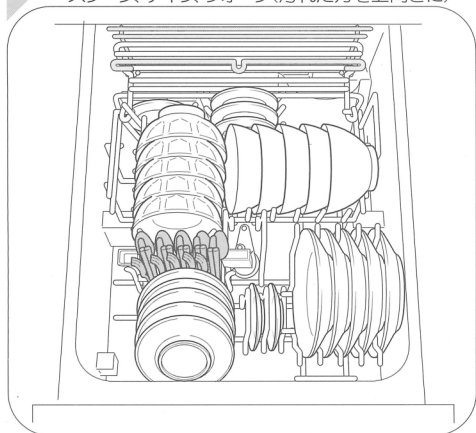
詳しくは取扱説明書をご覧ください。

標準的なセット例（5人分）

- 茶わん………5点
- 吸物わん……5点
- 大皿…………5点
- 中皿…………5点
- 小皿…………6点
- スプーン……5点
- ナイフ………5点
- フォーク……5点
- はし…………5点
- 湯のみ·コップ 10点

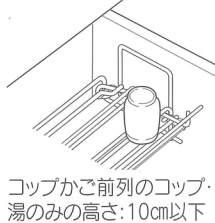
1.小皿を入れる

2.吸物わん·茶わんを入れる

3.中皿·大皿を入れる

（大皿：直径27cm以下）
※右側の定規を当てて直径を確認してください。

4.小物を入れる

はし（汚れた方を下向きに）
スプーン、ナイフ、フォーク（汚れた方を上向きに）

5.湯のみ·コップを入れる

※コップかごをたおします。

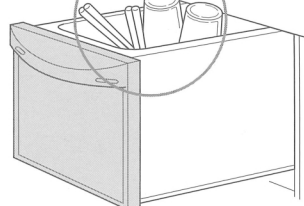
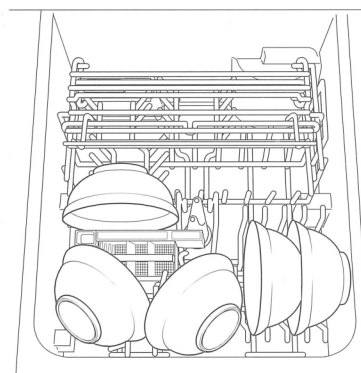
お願い

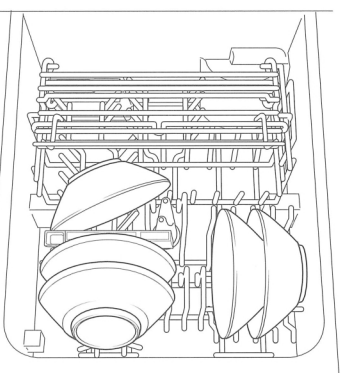
コップかご後列のコップ·湯のみの高さ：12cm以下

コップかご前列のコップ·湯のみの高さ：10cm以下

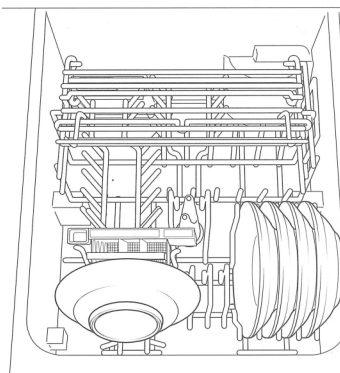
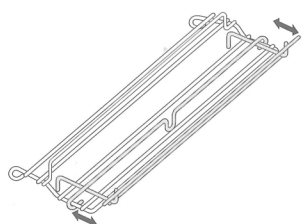
食器類が水槽内からはみ出ないようにセットしてください。（おたま·さいばし·コップ·大皿など）

- ●ドアを閉めるときに本体に当たり、割れる恐れがあります。
- ●無理に閉めると、水漏れ·破損などの原因になります。

※右側の定規を当てて高さを確認してください。

いろいろな食器の入れかたの例

どんぶりの場合

どんぶりばち……………5点

ラーメンの場合

ラーメンばち……………5点

カレーの場合

カレー皿…………………5点

コップかごのスライドかごは前後に動かせますので、コップの大きさに応じて位置を調整してください。

※調理器具を洗う時は、汚れた部分を下向きにして入れてください。

まな板·包丁の入れかた

（まな板：耐熱温度90℃以上のプラスチック製、たて22cm以下、横38cm以下、厚さ1.5cm以下）
（包　丁：長さ30cm以下、材質／ステンレス製）

- ●まな板　汚れた面を内側に向けてセットしてください。まな板に接触する大皿はセットしないでください。（まな板が洗えないおそれがあります）

木製のまな板は表面のキズの汚れが洗えない場合があります。

- ●包　丁　刃先を手前下に向けてセットしてください。鉄製の包丁や刃先が鋼のものはさびるため入れないでください。（刃先でけがをしないように注意してください。）

食器の入れかたのポイント

汚れている方を下向きに。必ずすき間ができるようにセットしてください。グラスなどは上向きにすると洗えず、また乾燥できません。

汚れた面を内側に向ける。お皿は面全体に洗浄水が当たるように、中央部をさかいにして汚れた面を向き合わせてセットしてください。

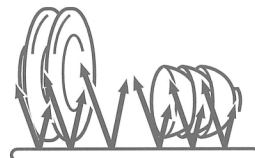
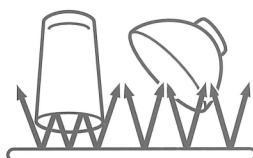
間違った食器の入れかたの例

よく洗えなかったり、乾燥できなくなりますので、このような入れかたは避けてください。

小物の先などが、かごからはみ出さないようにセットしてください。タワーノズル、回転ノズルに当らないようにしてください。

タワーノズル

食器を重ねて入れないようにしてください。タワーノズルに食器がかぶさらないようにしてください。

小物食器、軽い食器は、落下する恐れがありますのでご注意ください。万一、ヒーターの上に落ちた場合、発煙する恐れがあります。

徳利などの口の小さいものは洗えません。

手洗いでも落としにくい汚れは洗えませんので、あらかじめ落としてください。

（例）
- ●グラタンの焼きつき
- ●茶わんむし
- ●なべの焼きこげ

KW454-856（01）

大皿の最大の直径27cm　コップかご後列の最大の高さ12cm　コップかご前列の最大の高さ10cm　25cm　20cm　15cm　5cm　0cm